

箱根

HAKONE
JAPANESE RESTAURANT

일본 전통 식문화를 존중하고 현재와 미래의 트렌드를 접시에 담습니다.
일본을 벗어나 가장 일본다운 맛과 멋을 경험할 수 있는 공간,
공과 사의 모든 목적이 맛있게 이뤄지는 장소입니다.
국내 청정지역의 식재료로 정성스럽게 준비한 최고급 요리를 오모테나시의 마음으로 전합니다.

日本の伝統的な食文化を尊重し、現在と未来のトレンドを皿に盛り付けます。
日本から離れ、一番日本らしい味と趣を経験することができる空間、
公私のすべての目的を、おいしく叶える場所です。
韓国の清浄地域の食材で真心を込め準備した最高級料理を
御持て成しの心で伝えます。

Respects Japanese traditional culture and dishes up its present and future trends,
your home for the authentic taste of Japan for any ages, any occasions of
private or business. Fresh sea products and vegetables from local origins are
exquisitely made into the premium Japanese delicacies by our culinary artisans
with full of OMOTENASHI.

쌀, 민물장어, 갈치, 꽃게, 고등어, 주꾸미, 닭고기, 돼지고기, 오리고기, 소고기, 아귀, 두부(대두),
배추김치의 배추와 고춧가루 - 국내산 | 참돔, 가다랑어 (가쓰오부시) - 일본산 |
참다랑어 - 스페인산 | 명란젓의 명란 - 러시아산

P PORK **V** VEGETARIAN **S** SPICY ★ SIGNATURE DISH

생선요리 특성상 가시가 있으니 유의하시기 바랍니다.
お魚料理の特性上、魚の骨がありますのでご注意ください。
Please note that there may be fish bones in the fish.

음식과 관련하여 특이사항 및 알려지가 있으신 분은 직원에게 말씀해주시기 바랍니다.
お客様にアレルギー食材が有る様で御座いましたら、サービススタッフまでお知らせ下さい。
Food allergies, food intolerance and religious interest.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

★ 하코네 우마미
HAKONE UMAMI

셰프 특선 사키즈케
シェフ特選先付
Chef's special sakizuke

셰프 특선 수프
シェフ特選スープ
Chef's special soup

셰프 특선 생선회
シェフ特選お刺身
Chef's special sashimi

셰프 특선 디쉬
シェフ特選ドイツシユ
Chef's special dish

셰프 특선 식사
シェフ特選食事
Chef's special meal

셰프 특선 디저트
シェフ特選甘味
Chef's special dessert

350,000

상기 메뉴는 사전 예약제로 운영됩니다. * 주중 3일 전, 주말/공휴일 5일 전
Reservation required for 3 days (for weekdays) or 5 days (for weekends) in advance.

각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능하며 커피 또는 차가 제공됩니다.
各コースメニューは2名様以上から注文可能で、コーヒーまたはお茶が提供されます。
All of the course menus required a minimum order of two and coffee or tea will be served.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.
商品価格はサービス料10%.税金10%を含みます。
All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.

★ 카이라쿠엔
KAIRAKUEN

전복, 새우, 관자, 폰즈 치즈 소스
アワビ、エビ、ホタテ、ポン酢チーズソース
Abalone, shrimp, sea scallop, ponzu cheese sauce

카이센신쵸 수프
海鮮珍薯スープ
Kaisenshinzyo soup

5 종류의 계절 생선회와 도화새우
5種類の旬の刺身とポタンエビ
5 kinds of sashimi and botanebi

국내산 한우 등심 데리야키
国内産韓牛ロース照り焼き
Korean Hanwoo beef sirloin teriyaki

히츠마부시
名古屋式のひつまぶし
Hitsumabushi

특선 초밥
特選寿司
Deluxe assorted sushi

or

계절 생선과 채소 지리 | 매운탕
韓国風ちり鍋又は辛味鍋
Boiled seasonal fish and vegetables in hot pot (clear or spicy S)

모나카와 통단팥
もなかと粒あん
Monaka and adzuki beans

225,000

각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능하며 커피 또는 차가 제공됩니다.
各コースメニューは2名様以上から注文可能で、コーヒーまたはお茶が提供されます。
All of the course menus required a minimum order of two and coffee or tea will be served.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.
お客様にアレルギー食材が有る様で御座いましたら、サービススタッフまでお知らせ下さい。
Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

★ 켄로쿠엔
KENROKUEN

전복, 새우, 관자, 폰즈 치즈 소스
アワビ、エビ、ホタテ、ポン酢チーズソース
Abalone, shrimp, sea scallop, ponzu cheese sauce

시라기쿠 식초를 사용한 모듬 초밥 I
白菊酢を使った寿司の盛り合わせ I
Selection of sushi I

카이센신쵸 수프
海鮮珍薯スープ
Kaisenshinzyo soup

국내산 한우 등심 소금구이
国内産韓牛ロースの塩焼き
Grilled Korean Hanwoo beef sirloin

아카스를 사용한 모듬 초밥 II
赤酢を使った寿司盛り合わせ II
Deluxe sushi II

금태 초밥, 양카케
キンタイ寿司、餡掛け
Akamutsu sushi, ankake

이나니와 우동 | 사라시나 소바
稲庭饅頭 | 更科そば
Inaniwa udon | Sarasina soba

모나카와 통단팥
もなかと粒あん
Monaka and adzuki beans

185,000

각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능하며 커피 또는 차가 제공됩니다.
各コースメニューは2名様以上から注文可能で、コーヒーまたはお茶が提供されます。
All of the course menus required a minimum order of two and coffee or tea will be served.

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.
商品価格はサービス料10%、税金10%を含みます。
All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.

바이린 BAIRIN

전복, 새우, 관자, 고마다래 소스
アワビ、エビ、ホタテ、ごまだれソース
Abalone, shrimp, sea scallop, gomadarae sauce

중합, 매생이 수프
中蛤、カプサアオノリスープ
Clam, seaweed fulvescens soup

4 종류의 계절 생선회
4種類の旬のお刺身
4 kinds of sashimi

닭고기 가라아게, 네기도로 초밥
鶏唐揚げ、ネギトロ寿司
Chicken karaage, negitoro sushi

메로 유안야키, 구치나오시
メロ幽庵焼き、口直し
Mero yuanyaki, kuchinaoshi

국내산 한우 등심 스키야키
国内産韓牛ロースすき焼き
Korean Hanwoo beef sirloin sukiyaki

회덮밥
韓国風刺身丼
Sashimi donburi **S**

or
가쓰오 간장 소스의 생선 조림
かつお醤油の魚の煮付け
Braised fish in katsuo soy sauce

or
히츠마부시 (나고야 스타일의 민물장어 덮밥)
名古屋式のひつまぶし
Hitsumabushi

녹차 아이스크림과 계절 과일
抹茶アイスクリームと旬のフルーツ
Green tea ice cream and seasonal fruit

155,000

각 코스메뉴는 2인 이상 주문 가능하며 커피 또는 차가 제공됩니다.
各コースメニューは2名様以上から注文可能で、コーヒーまたはお茶が提供されます。
All of the course menus required a minimum order of two and coffee or tea will be served.

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.
お客様にアレルギー食材が有る様で御座いましたら、サービススタッフまでお知らせ下さい。
Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.

일품요리
A LA CARTE

SASHIMI

- ★ 하코네 특선 생선회 280,000
箱根特選刺身盛り合わせ
Hakone special sashimi

SUSHI

- 하코네 롤 | 캘리포니아 롤 58,000
箱根式太巻き | 箱根式カリフォルニアロール
Hakone roll | California roll
- 모듬 초밥 (12 pcs) 125,000
寿司盛り合わせ
Assorted sushi

BROILED | BRAISED

- 계절 생선 모듬 구이 85,000
旬の焼き魚の盛り合わせ
Broiled assorted seasonal fish
- 민물장어 구이 92,000
鰻の蒲焼き
Broiled freshwater eel kabayaki
- 국내산 한우 등심 스키야키 105,000
国内産韓牛ロースすき焼き
Korean Hanwoo beef sirloin sukiyaki
- 국내산 한우 등심 데리야키 115,000
国内産韓牛ロース照り焼き
Korean Hanwoo beef sirloin teriyaki

상기 가격은 10%의 봉사료와 10%의 세금이 포함 되어있습니다.
商品価格はサービス料10%、税金10%を含みます。
All prices are inclusive of 10% service charge & 10% tax.

TEMPURA

모듬 튀김 60,000
天ぶらの盛り合わせ
Assorted tempura

RICE

계절 생선과 채소 지리 | 매운탕 85,000
韓国風ちり鍋又は辛味鍋
Boiled seasonal fish and vegetables in hot pot (clear or spicy S)

특선 회덮밥 107,000
特選韓国風刺身丼
Deluxe sashimi donburi S

NOODLE

우동 | 소바 40,000
饅飩 | 蕎麥
Udon | Soba

이나니와 우동 43,000
稲庭饅飩
Inaniwa udon

해물 냄비 우동과 모듬 튀김 61,000
海鮮鍋うどんと天ぶら盛り合わせ
Seafood nabe yaki udon and assorted tempura

국내산 한우 등심 스키야키 우동 68,000
国産韓牛ロースすき焼きうどん
Korean Hanwoo beef sirloin sukiyaki udon

음식과 관련하여 특이사항 및 알러지가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주시기 바랍니다.
お客様にアレルギー食材が有る様で御座いましたら、サービススタッフまでお知らせ下さい。
Food allergies, food intolerance and religious interest. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients.